

SF4603MCNR

Dolce Stil Novo

תנור קומפקטי משולב מיקרוגל
זכוכית שחורה

EAN13: 8017709217891

רכיבים בגימור נחושת

פונקציות בישול 13

פונקציית ניקוי פירוליטי באדים

תוכניות אפיה אוטומטיות 50

פונקציית הפשרה, התפחה, הפעלת שבת

בקרת מגע גרפית

טיימר לתחילת ולסיום בישול

התראה קולית בסיום הבישול

מוד תצוגה

נעילה בטיחותית מפני ילדים

פונקציית חימום מהיר

פונקציית בישול חכם

פונקציית בישול חסכוני באנרגיה

פנים התנור בצפוי אמאיל קל לניקוי

נפח פנימי 40 ליטר

נפח כולל 50 ליטר

מדפים 3

גריל מסתובב

240W נורות הלוגן

תאורה אוטומטית עם פתיחת הדלת

1000W אנרגיית מיקרוגל

דלת בסגירה רכה

מסך הגנה מקרינת המיקרוגל

אביזרים נלווים:

רשת גריל

קערת פיירקס

מסילות טלסקופיות

220-240V וולט

3100W חיבור חשמל

14A זרם

50Hz תדירות



Functions



תנור
עיקרי

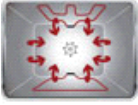
אפשרויות בחירה

- **BVG** - משטח זכוכית + רשת גריל
- **BN640** - אגן בעומק 40 מ"מ
- **MDB** - אגן בעל ידית כפולה
- **PPR2** - אבן מיוחדת לאפיית פיצה
- **PALPZ** - מרית לפיצה
- **PR3845X** - מרית מנירוסטה

SMEG S.p.A.
Via Leonardo da Vinci, 4
42016 Guastalla (RE)
Tel. 0522 821 1



תנור עיקרי



מאוורר עם גופי חימום עליונים ותחתונים:

הפעלת גופי החימום בשילוב עם המאוורר מיועדת לספק חום אחיד לחלוטין. זוהי שיטה הדומה לבישול קונבנציונלי ולכן נדרש חימום מראש. שיטה זו יעילה פחות מבישול יחד עם סחרור אוויר אך יכולה לשמש גם להכנת עוגות ומאפים.



מאוורר עם גוף חימום תחתון:

שילוב זה משלים את הבישול במהירות רבה יותר אך דורש בישול פנימי רב יותר ללא השחמה נוספת. מתאים לכל סוגי המזון.



גוף חימום עליון ותחתון בלבד:

בישול קונבנציונלי המתאים לתבשילים הדורשים חום מתון, כמו אפיה. על התנור להיות מחומם מראש לטמפרטורה הנדרשת. התוכנית מתאימה ביותר לפריטים בודדים, כגון עוגות גדולות. התוצאות הטובות ביותר מתקבלות על ידי הנחת התבשיל במרכז התנור.



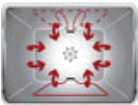
סחרור אוויר:

השילוב של מאוורר הפועל במקביל לגוף החימום העגול המקיף אותו, נותן פיזור חום אחיד ללא נקודות קרות. היתרונות הם רבים: אין צורך בחימום מוקדם במידה ומשך זמן ההפעלה קצר מ-20 דקות, אין העברת ריחות וטעמים כאשר מבשלים מספר תבשילים במקביל, צריכת



סחרור אוויר עם גוף חימום עליון ותחתון:

השימוש במאוורר יחד עם גוף חימום עליון ותחתון מאפשר למזון להיות מבושל במהירות וביעילות, גם כאשר מניחים בתנור יותר ממגש אחד. זהו בישול אידיאלי לצלי ולנתחים גדולים המצריכים בישול ארוך. אין העברה של ריחות או טעמים בעת הבישול בתוכנית זו. תוכנית זו



ECO:

תוכנית חסכונית לחימום מהיר המשלבת את הגריל, המאוורר וגוף החימום התחתון, להשגת יעילות אנרגטית אופטימלית. תוכנית זו מיועדת לחימום ראשוני מהיר לפני התוכנית העיקרית



מאוורר עם גוף חימום של גריל:

חשוב לוודא כי דלת התנור סגורה. המאוורר מפזר את חום הגריל ומספק שיטה מצוינת לצליית מגוון רחב של סוגי מזון כגון: צלעות, סטייקים, נקניקיות ועוד, מבלי צורך להפוך את האוכל במהלך הבישול. צלייה בצורה זו מעניקה תוצאות טובות, מפחיתה את התייבשות המזון



גוף חימום גריל:

בישול מהיר והשחמה של מזון. עדיף להשתמש במדף העליון עבור פריטי מזון קטנים ובמדפים הנמוכים יותר עבור פריטים גדולים יותר, כגון תבשילי צלעות או נקניקיות. בישול בשיטה זו צריך להתבצע כשהדלת סגורה.



מיקרוגל:

קרני המיקרוגל חודרות ישירות אל תוך המזון, ועל כן הבישול במיקרוגל מקצר משמעותית את זמן הבישול ואת צריכת האנרגיה. מתאימים לתבשילים הכוללים שומן, ולחימום ולהשחמת תבשילים מבלי לפגוע בטעמים המקורי. פונקציית המיקרוגל יכולה להיות מופעלת בשילוב עם פונקציות נוספות. מתאים לכל סוגי המזון



מיקרוגל + גוף חימום גריל:

בישול משולב בגריל, להשחמה חיצונית ביחד עם בישול פנימי המתבצע על ידי המיקרוגל



מאוורר + תחלופת אוויר + מיקרוגל:

בישול המשולב בהזרמת אוויר חם וחוסך בזמני הכנה הודות לתחלופה בין האוויר החם לבין המיקרוגל



Upper and lower element + microwave + fan:



Fan combined with traditional cooking, where heat is generated from above and below, provides uniform heat. Adding the microwave function allows the same results in less time.



Regenerating reheat:



This function allows to reheat food that has already been cooked and conserved in the fridge.



ניקיון באדים:

פונקציית ניקוי פשוטה העושה שימוש באדים לסילוק לכלוך שנותר בחלל הפנימי של התנור

